

Libreta: Sopas y Cremas
Creado: 26/03/2018 21:19
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/ajo-blanco.html>

Ajo blanco

INGREDIENTES

200 gr. de almendras,
2 dientes de ajo,
1/4 l. de aceite,
Vinagre,
Sal.

PREPARACIÓN

- Para quitarles la piel a las almendras, se tienen varias horas en remojo o bien, se escaldan en agua hirviendo.
- Se ponen en el mortero junto con los dientes de ajo y un poquito de sal y se majan muy bien.
- Luego, se les va añadiendo el aceite, batiendo y triturando lentamente y sin pausa, hasta que todo quede bien trabado formando una pasta blanca. Suele tardarse unos veinte minutos o algo más en conseguirse.
- Al tiempo de servirlo, se le agrega agua fresca, teniendo cuidado de que no se corte, se alivia con vinagre y se rectifica de sal.

Consejo

Hay quien lo toma con pan migado, pero lo que eleva el valor de este plato es agregarle uva moscatel, ya que son sabores que se complementan mejor que ningún otro. Sirve en cuencos; nunca en vasos. No añadir nunca cubitos de hielo.

Entre los mil y un gazpachos que florecen en Andalucía, el rey (para los malagueños, claro) es el ajo blanco.

Como todos los platos famosos (la paella es otro ejemplo) ha traspasado las fronteras y sufre los efectos de la falsificación, pero quienes tengan la suerte de reponer fuerzas con un auténtico ajo blanco, no desmentirán la primacía de este gazpacho sobre los demás. Su excelsitud la alcanza cuando, llegada la época, se le añaden unas uvas moscateles a las que, no siendo perezoso el oficiante, se les habrán quitado el pellejo y las semillas.

Los poetas han dedicado sus versos al ajo blanco. Alfonso Canales da su receta en un soneto que comienza así: "Pon veinte almendras mondadas / y cuatro dientes de ajo; / añádele el agasajo / de unas migas asentadas / de pan de hogaza, empapadas..." El también escritor malagueño Enrique Llovet tiene su receta particular en la que advierte que en algunos sitios se le agregan también bolitas de melón y que es típico servirlo en el mismo cuenco en que se hizo.

Aunque la moda de los trozos de melón se haya extendido, así como la de los cuadraditos de pan previamente tostados al horno, hemos de proclamar que lo suyo son las uvas, preferentemente moscateles o, en su defecto, de cualquier otro tipo. La marquesa de Pozas, Presidenta de la "Cofradía de la Buena Mesa", admite el acompañamiento de unas uvas pasas añadiendo que, en Córdoba, la guarnición suele ser de trocitos de manzana.

El ajo blanco no puede renunciar a la uva moscatel, una de las glorias de Málaga. De ella nace el vino que encandiló al Zar de las Rusias cuando recibió de manos del embajador de España, el Duque de Osuna, una partida de cien botellas que eran de cristal de La Granja. Desde aquel día, el zar no quiso beber otro vino